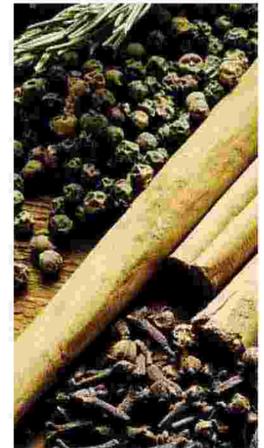


PER TANTO TEMPO UN PIATTO RIMASTO NELL'ANGOLO, SI STA RITAGLIANDO UNA FETTA DI POPOLARITÀ E DI RINASCITA. MA C'È DA PERDERSI NELLE RICETTE: UNO SGUARDO AGLI INGREDIENTI E ALLA BASE PIÙ SOLIDA



di **Massimiliano Rossin**

■ Niente da fare: dici trippa ed è come dire torta paesana - che già per il nome è dura battaglia, da torta di latte a michelacc, mica e latte. Una regola non c'è, se non qualche suggestione: poi ognuno fa da sé e ha la sua ricetta, magari tramandata in famiglia, che in qualche modo è più che perfetta rispetto alle altre.

Più o meno brodosa, con quali fagioli, pomodoro o concentrato oppure proprio nulla, solo foiole o no, spezie-ma-quali, grana per finire se piace: c'è da perdersi nel labirinto delle declinazioni della trippa. Che è poi quella lombarda, alla milanese se si vuole, perché ad aprire il campo bisogna percorrere le strade infinite degli accorgimenti da battere provincia per provincia, comune per comune. In ogni caso: da queste parti, in Brianza, è piatto del di di mort (alegher! avrebbe esclamato Delio Tessa) quanto la cassooula, un altro campo della pugnace battaglia della migliore ricetta.

Meglio mettere un punto fermo e affidarsi ai classici, allora: Ottorina Perna Bozzi e il suo Vecchia Brianza in cucina. Busecca, campeggia nella prima pagina della sezione "Zuppe e minestre asciutte e in brodo". E quindi trippa riccia (ricciolotta), burro e lardo pestato, cipolla a fettine e granelli di pepe, chiodi di garofano, gambi di sedano, carote grosse, salsa scura di pomodoro (concentrato, insomma), salvia e fagioli di Spagna. Aggiunge poi che c'è chi aggiunge rigaglie di pollo, ma anche budelline, ben lavate e dopo averle tagliate per il lungo con la forbice.

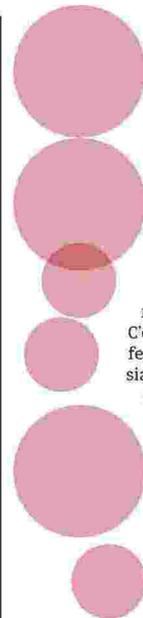
Il ricettario classico della cucina del territorio suggerisce di farne quadretti, della trippa già lavata e scottata, quindi di rosso-

Elegia del quinto quarto e della trippa lombarda Come si fa la busecca e le sue infinite varianti

lare cipolla con burro e lardo (ma non c'è chi si offenderà oggi a preferire l'olio di oliva) per insaporire la trippa tuffata nella casseruola, per poi aggiustare di sale e pepe e aggiungere spezie e pomodoro.

Il trucco: rosolare bene tutto a bassa intensità e solo dopo un'ora aggiungere carote, salvia, sedano e fagioli già cotti a metà in anticipo (e ammollati un giorno in precedenza, per chi vuole fare tutto come una volta). Volendo esagerare, cotiche di maiale.

Trucco perché la trippa si guasta se non la si fa spurgare per bene e asciugare di tutta la sua acqua, che a dire il vero è tanta - ed è il motivo per cui non sembra mai abbastanza, dal momento che riduce molto. Solo e soltanto quando ha buttato tutto davvero, si prosegue con l'acqua da aggiungere progressivamente procedendo per tre ore o anche più, a seconda che si tratti di vitello o manzo. Deve risultare morbida, morbidissima al palato, senza disfarsi. C'è chi ai bianchi di Spagna preferisce i fagioli borlotti, ma lì siamo nel campo degli usi e costumi domestici e nell'eredità familiare. Ma le varianti sono infinite: qualcuno usa non solo ricciolotta ma anche cuffia (altra parte dello stomaco), chi aggiunge le patate e chi, invece, ci mette un pomodoro intero e succoso tritato al posto del passato o del concentrato, chi poi vuole la coda di manzo in più oppure un tot di pancetta. Chi infine preferisce la verdura tritata a brunoise e chi alcune (come le carote) le preferisce a tocchi interi o fettine. Capitolo a parte le



Bianchi di Spagna o borlotti? Concentrato o passata? Spezie sì, ma quali? E poi: dev'essere brodosa oppure no? Una guida

spezie, che lì davvero è questione individuale. Ma un tempo c'era chi categorizzava su alcuni misti da drogheria leggendari, come il Suk, una bustina orientaleggiante rossa e gialla con un cuoco sorridente ("il segreto della buona cucina", si legge ancora) che contiene semi di coriandolo, noci moscate, anici stellati, chiodi di garofano, cannella e semi curvi.

Qui, infine, il bivio. Brodosa oppure no? Si può considerare il risultato raggiunto una base: per utilizzarlo come piatto centrale del pasto può restare più asciutto, mentre chi lo preferisce come primo o entrata (o magari in abbondanza come unico) può allun-

garlo, persino con brodo, per poi aggiungere fette di pane un po' vecchio o tostato, magari crostini. Formaggio grattugiato? Nel caso, occhio al livello di sale.

La busecca matta è altra cosa: la trippa non c'è, ci sono le uova

che diventano frittatine e poi finiscono in brodo, che è come dire il sugo finto: quando non c'era la carne, pur quinto carne, si rimediava altrimenti, dato che il sugo finto altro non è se non una salsa di pomodoro che simula il ragù con il battuto di verdure (dando così per scontato che il sugo "vero" fosse il ragù di carne).

Quinto quarto, già, cioè le parti considerate meno nobili nella macellazione, che da queste parti per tanti anni hanno perso appeal ma che si stanno conquistando di nuovo lo spazio che meritano, dai rognoni alle animelle. Ne è prova uno dei ristoranti di maggiore successo a Milano negli ultimi anni: Trippa, appunto. ■



I LIBRI

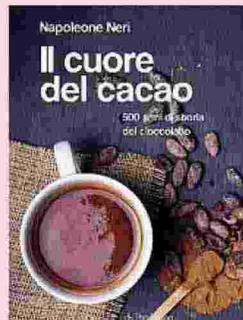
Le nuove e le prossime uscite nell'editoria gastronomica già presenti o in arrivo in libreria e piattaforme digitali.



Il grande racconto del vino italiano. Territori, storie e protagonisti Joe Bastianich e Tiziano Galia Mondadori Electa, 528 pp., 29,90 euro



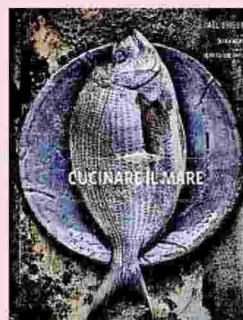
Dolci d'Italia. La storia della pasticceria dal Medioevo al '900 Francesco PrunEDdu Solferino, 240 pagine, 19,50 euro



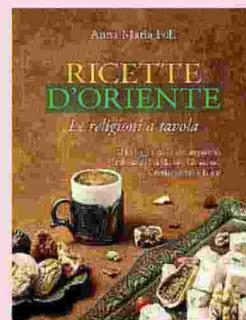
Il cuore del cacao. 500 anni di storia del cioccolato Napoleone Neri Pendragon, 238 pp., 24 euro



Gusto italiano. Cucina contemporanea dei maestri Alma Tona, Delle Donne, Sinigaglia Gallucci, 480 pp., 19,90



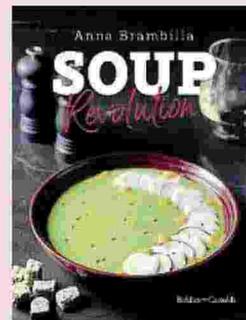
Cucinare il mare. 70 specie e 90 ricette Gael Orioux e Lara Pollero EDT, 384 pp., 50 euro



Ricette d'Oriente. Le religioni a tavola Anna Maria Foli TS - Terra Santa, 272 pp., 26 euro



Pranzi d'autore. Le ricette della grande letteratura Oretta Bongarzone Minimum Fax, 125 pp., 20 euro



Soup revolution Anna Brambilla Baldini + Castoldi, 176 pp., 22 euro